

INTERHOTEL MOSKAU

Jetzt ist der Frühling wieder da;
ihm folgt, wohin er zieht,
nur lauter Freude fern und nah
und lauter Spiel und Lied.

Und allen hat er, groß und klein,
was Schönes mitgebracht,
und sollt's auch nur ein Sträußchen sein,
er hat an uns gedacht.

Ostern 1972

INTERHOTEL MOSKAU HAT FÜR SIE, V

EINEN KULINARISC

Ostermenü I 13,90 M

Lebersuppe mit Pilzen
Mastkalbssteak mit Zunge in Sahnesauce, verschiedenes Gemüse, Croquetten
Orangen-Bananen-Salat

Ostermenü II 14,50 M

Echte Schildkrötensuppe mit Käsefleuron
Tournedos mit Curry-Ananas und Mandeln
Peperonihollandaise, pommes frites
Zitronencreme mit Sahne

Vorspeisen

Ragout fin mit hollandaise überbacken, Zitrone und Toast	3,70
Cocktailwürstchen auf Sauerkraut in Catchupsauce	4,35
Blätterteigpastete mit Geflügelleberragout	4,25

Suppen

Lebersuppe mit Pilzen	2,25
Hühnerkraftbrühe „Royal"	1,60
Ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone	1,70
Ungarische Gulaschsuppe	1,55
Echte Schildkrötensuppe mit Käsefleuron	2,65

Eierspeisen

Bunte Ostereier mit Paprika und Grillspeck, Röstkartoffeln	2,90
Ostereier im Nest mit zartem Spinat	3,20
Omelett mit feinem Ragout	5,10
2 Rühreier mit Salami, Röstkartoffeln, gemischtem Salat	4,00

Fischspezialitäten

Zanderschnitte vom Rost mit Kräuterbutter, gemischtem Salat, Schwenkkartoffeln	5,55
Echter Sibirischer Lachs im eigenen Saft mit Sc. Choron, Risotto, gemischter Salat	7,20
Heilbutt in Ei gebraten mit Letscho, Mandarinen, gemischtem Salat, Schwenkkartoffeln	7,00

Geflügelgerichte

Broiler-Hähnchen glaciert mit Orangen-Bananen-Salat, pommes frites, ~~Geflügelleberragout in Champignonrahm, Püree, Selleriesalat~~	8,90
Putenbrust mit Orangenscheiben und hollandaise überbacken, Croquetten und gemischter Salat	8,70

Für unsere kleinen Gäste

2 Kalbsfilet in Champignonrahm, Püree	3,85
Eierkuchen mit Früchten	2,70
Rührei auf buntem Gemüse, Püree	3,35
Halberstädter Würstchen vom Spieß mit pommes frites	2,90

:REHRTE GÄSTE,

HEN OSTERSPAZIERGANG VORBEREITET

Fleischspeisen

Bauernwürstchen am Spieß mit vielen bunten Zutaten . . . 5,05
Mastkalbshaxe mit Frühlingsgemüse, Schwenkkartoffeln . . . 6,75
Siebenbürger Holzplattenfleisch mit vielen Salaten umlegt, pommes frites . . . 7,85
Kalbsnierenbraten in Mandelbutter, Erbsen und Schwenkkartoffeln . . . 8,00
Filetspitzen in Champignonrahm, Bohnen-Zwiebel-Salat, Püree 7,20
Kalbssteak mit Ragout fin und Kräuterrührei, gemischter Salat pommes frites . . . 9,70
Schweinesteak „Zigeuner Art“, Röstkartoffeln, Bohnensalat . . 6,00
Hirtenfleisch mit Peperoni-Letscho, Klöße und Gewürzgurken 5,70
Gefüllte Kalbsbrust „Frühlingsart“ mit buntem Gemüse, Schwenkkartoffeln . . . 7,60

Kalte Speisen

Das große Osterarrangement (für 2 Personen) . . . 14,95
(Schweinsfilet mit Lebermus, Kaviareier auf Fleischsalat, deutsche Salami mit Oelsardinen, Roastbeef, Kalbsbraten, Geflügelsalat mit Spargel, Käsetrüffel, Kräuterbutter und verschiedenes Brot)
Holländischer Schinken mit Gewürzgurkensalat, Butter und Brot . . . 5,15
Tatarbeefsteak mit Eigelb, verschiedenen Salaten, Butter und Brot . . . 4,45
Geflügelsalat mit Pfirsichscheiben, Toast . . . 5,25
Bunter Ostersalat mit Schinken und Zunge, Paprika, Gewürzgurke, Butter und Schwarzbrot . . . 4,85
Gemischte Bratenplatte mit gefüllten Eiern, Butter und verschiedenes Brot . . . 6,65
Roastbeef rosa mit Röstkartoffeln . . . 7,45
Kalbsbraten mit Sardellenbutter, Meerrettichcreme und Brot . 7,15
Lachsschinken mit Eiersalat, Butter und Brot . . . 5,25
Gefüllte ausgelöste Ente mit Mandarinen und Meerrettich, Butter und Brot . . . 6,25
Gemischte Käseplatte mit Pumpernickel . . . 3,80

Süßspeisen und Eisspezialitäten

Osterbombe mit Pistazien . . . 4,10
Himbeergelee mit Sahne . . . 2,20
Osterhasen-Eisbecher . . . 4,40
Spezial-Eisbecher „Moskau“ . . . 3,70
Orangen-Bananen-Salat mit Sahne . . . 3,15
Ananaseisbecher . . . 4,75
Marzipan-Nougat-Eistorte . . . 3,30
Eisparfait „Frühlingsanfang“ . . . 4,55

... und zum Kaffee empfehlen wir

Buttertorte . . . 1,35
Quark-Sahne-Torte . . . 1,50
Ananastorte mit Sahne . . . 3,65
Schwarzwälder-Kirschtorte . . . 2,80
Windbeutel . . . 1,75

Warme Getränke

Tasse Kaffee schwarz . . . 0,90
Tasse Kaffee mit Zucker und Milch . . . 1,00
Kännchen Kaffee schwarz . . . 1,80
Kännchen Kaffee mit Zucker und Milch . . . 2,00
Kännchen Mocca komplett . . . 1,90
Kännchen Mocca double . . . 2,87
Schokolade . . . 1,15
Ceylon-Tee mit Zitrone . . . 1,20

9. 8. bis 15. 8. 1972 Preisstufe S

Vorspeisen	Mark
Blätterteigpastete mit Ragout fin	**2,65**
Champignon-Tomatencocktail mit 2 Wachteleiern	3,75
Oelsardine auf Toast mit Peperonisauce und Zitrone	**3,50**
Geraer Schinken auf Champignonsalat mit Tomatencatchup und Toast	4,05

Gedeck I 13,30 M

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsefleurons
Rumpsteak mit Meerrettich überbacken, Gurkensalat und pommes frites
Sauerkirscheisbecher mit Sahne

Gedeck II 12,30 M

Kraftbrühe mit Champignons und Wachtelei
Kalbssteak mit Cocktailwürstchen in Tomatencatchup, gemischter Salat und pommes frites
Pfirsichsalat mit Rosinen und Sahne

Suppen	
Wildsuppe mit Champignon	1,25
Kraftbrühe mit Champignons und Wachtelei	1,80
Legierte Champignonsuppe	1,85
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsefleurons	1,95

Fisch	
Seelachs gebacken mit Remoulade, Specksalat	3,85
Seelachsfilet mit Champignons überbacken, gemischter Salat und Schwenkkartoffeln	5,55
Zander vom Rost mit Zitronenbutter, Gurkensalat, Schwenkkartoffeln	5,50
Heilbuttschnitte in Ei gebraten mit Champignonsalat und Schwenkkartoffeln	5,85

Geflügel	
Brathähnchen mit gemischtem Salat und pommes frites	5,55
Wachteleier in Reisrand mit Champignon, Sc. Bearnaise, gemischter Salat	7,20
Frikassee vom Huhn mit Risotto, Fleuron und gemischtem Salat	7,50
Junger Fasan mit Grillspeck, Preiselbeeren mit Sahne und Croquetten	13,30

Heute besonders zu empfehlen:	
Kalbsleber in Champignonsauce, Püree und Selleriesalat	6,10
Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen	5,85
Spreewälder Meerrettichsteak (Rumpsteak mit Meerrettich, Silberzwiebeln und Gewürzgurke, gemischter Salat und Röstkartoffeln)	6,20
Ochsenschwanzgulasch mit Blumenkohl und Schwenkkartoffeln	6,25
Rehhaxe in Preiselbeerrahm mit Champignons à la creme und Püree	7,05
Rehbraten in Champignonrahm mit Püree und Preiselbeergelee mit Sahne	8,05
Kalbsschnitzel mit Champignons à la creme und Petersilienkartoffeln	9,00
Kalbslendchen mit Wachteleiern, Sce. bearnaise, Gurkensalat und pommes frites	10,15
Rehrücken in Champignonsahne mit Ananas-Rotkraut und Croquetten	10,40

0,10 M pro Portion Aufschlag für Frühkartoffeln

Süßspeisen	
Ananas mit Preiselbeeren und Sahne	2,75
Preiselbeereisschale mit Sahne	2,75
Sauerkirscheisbecher mit Sahne	3,95
Ananaseisbecher mit Sahne	4,75

Im Konzert- und Tanzcafé spielen für Sie:

Zur Unterhaltung von 14.00 bis 18.00 Uhr

Freitag, den 31. 3. 1972

Samstag, den 1. 4. 1972

Sonntag, den 2. 4. 1972

das Ensemble Erwin Walther

Zum Tanz ab 18.30 Uhr

die Werner-Combo

Am Samstag, den 1. 4. 1972

das Günter-Fries-Sextett

Wir danken Ihnen recht herzlich für Ihren Besuch.

Wir werden bemüht sein, den guten Ruf unseres Interhotel Moskau aufrecht zu erhalten und Ihnen sowie Ihren Freunden den Aufenthalt in unseren Räumen so angenehm wie möglich zu gestalten.

III 6 30 Berger & Buchner KG, Buchdruckerei, Karl-Marx-Stadt KVGD 145 72 05